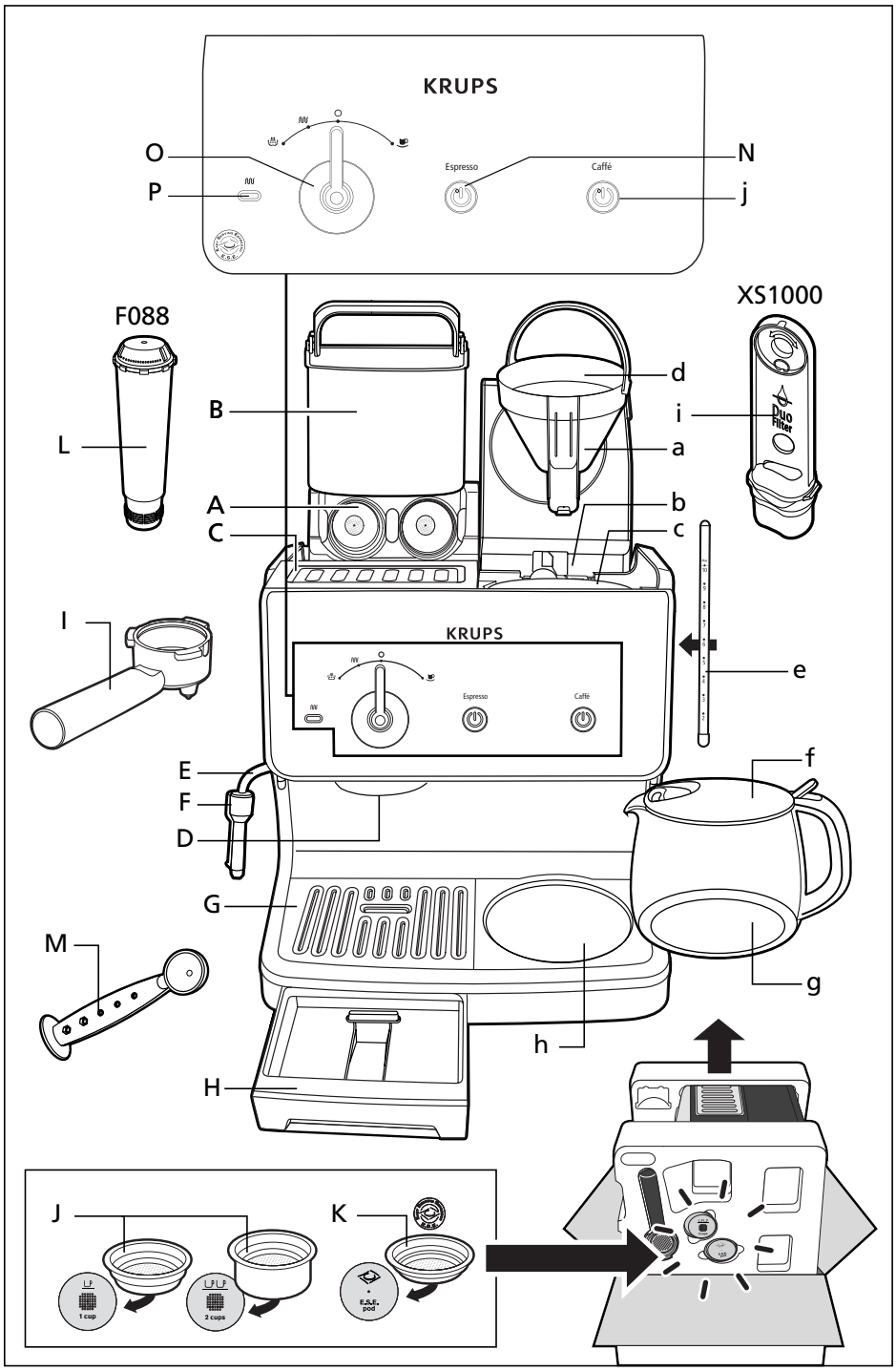

KRUPS
O
P
N
j
Espresso
Caffé
F088
XS1000
L
B
A
C
d
i
a
b
c
e
I
E
F
D
G
M
H
f
g
h
J
K
1 cup
2 cups
E.S.E. pod

XP 2000 canadien.qxd 28/06/06 10:43 Page 27

13. **S'il est impossible d'utiliser les filtres recommandés par Krups, verser uniquement de l'eau ou les solutions de détartrage précisées dans ce mode d'emploi dans les réservoirs d'eau.**
14. **Pour éteindre, tourner le bouton de commande à « off » puis débrancher.**
15. **Utiliser cet appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné.**
16. **Faire preuve de prudence lorsque la vapeur est utilisée.**
17. **Appareil à usage domestique uniquement, ne pas immerger dans l'eau.**

- **Appareil avec carafe en verre.**

A. **La carafe est conçue pour être utilisée uniquement avec cet appareil. Elle ne doit jamais être utilisée sur une cuisinière.**
B. **Ne pas déposer une carafe chaude sur une surface froide ou mouillée.**
C. **Ne pas utiliser une carafe fêlée ou une carafe dont la poignée n'est pas solide.**
D. **Ne pas nettoyer la carafe à l'aide de nettoyants, de laine d'acier ou d'autres outils abrasifs.**

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Attention

Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement. Tout entretien autre que le nettoyage et l'entretien normal de l'appareil par son propriétaire doit être effectué par le Centre de service agréé KRUPS le plus près (consulter la garantie limitée).

• Ne pas immerger l'appareil.

• Afin de réduire les risques d'incendie et de choc électrique, ne pas démonter l'appareil. Il n'y a aucune pièce utilisable à l'intérieur. Toute réparation doit être effectuée par un Centre de service KRUPS agréé.

XP 2000 canadien.qxd 28/06/06 10:43 Page 28

DIRECTIVES SPÉCIALES SUR LE CORDON D'ALIMENTATION

A. Le fil électrique est court, de façon à réduire les risques de blessures qui pourraient survenir si l'on s'emmêle ou si l'on trébuche sur un cordon plus long.

B. Si une rallonge est utilisée, faire preuve de prudence.

C. Si une rallonge est utilisée, (1) le calibre de la rallonge doit être au minimum le même que celui de l'appareil, (2) la rallonge doit être placée hors de la portée des enfants et de façon à ne pas faire trébucher quelqu'un.

Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Afin de réduire le risque de choc électrique, cette fiche se branche d'une seule position. Si elle n'entre pas au complet dans la prise de courant, tournez-la. Si elle n'entre toujours pas, appelez un électricien qualifié. N'essayez pas de modifier la prise d'aucune façon.

XP 2000 canadien.qxd 28/06/06 10:43 Page 29

Café espresso

Votre nouvelle machine à espresso Krups a été conçue pour savourer à la maison la même qualité d'espresso, de cappuccino et de café au lait qu'au bistro.

L'espresso est un type de café qui provient d'un procédé unique et non pas d'un type de grain de café particulier. L'eau chaude, sous pression, passe à travers les grains de café finement moulus et compactés. Il en résulte un liquide riche, noir et extrêmement savoureux : l'essence concentrée des grains de café.

L'espresso n'est pas servi dans une tasse à café traditionnelle, mais plutôt dans de petites tasses de 1,5 once. Le parfait espresso est recouvert d'une magnifique mousse épaisse et dorée qu'on appelle « crème », un produit provenant de l'huile naturelle des grains de café qui donne à l'espresso toute la richesse de sa saveur et de son arôme.

Il est important de prendre note que votre café espresso doit être bien torréfié et adéquatement moulu. Si vous ne pouvez pas acheter du café espresso déjà moulu, utilisez un moulin à café pour moudre les grains. Le café ne doit pas être moulu trop finement. Il doit être légèrement granuleux, avec une consistance variant entre celle de la farine et du sucre. Une trop fine mouture donnera un espresso amer et risque de bloquer la grille de la tête de percolation et le filtre; une mouture trop grossière donnera un espresso faible.

Les trois autres facteurs qui détermineront la qualité de votre espresso, outre le café que vous utilisez, sont l'eau, la température et la pression. Votre machine à espresso Krups assure la précision de ces trois facteurs au moyen d'une technologie spécialement conçue à cette fin. Vous devez vous assurer que l'eau est fraîchement sortie du robinet (afin qu'elle n'ait pas eu le temps de devenir stagnante au contact de l'air), qu'elle est exempte d'odeur de chlore et qu'elle est relativement froide.

Nous vous recommandons de la filtrer avec une cartouche KRUPS Claris - Aqua Filter System (référence F088) disponible dans le commerce.

Il circule quelques fausses rumeurs au sujet de l'espresso. La première veut qu'il soit amer et qu'il goûte le brûlé. En fait, l'espresso idéal devrait être aromatique, doux-amer (et non amer), très présent en bouche, avec un goût persistant.

Voici le second mythe : boire de l'espresso vous gardera éveillé toute la nuit. Or, malgré son goût plus prononcé, l'espresso contient moins de caféine que le café ordinaire, soit environ 60 à 80 mg par tasse en comparaison avec 80 à 100 mg par tasse; cela est dû à la torréfaction plus longue du grain de café.

Finalement, plusieurs pensent que l'espresso est trop long à préparer. En vérité, l'espresso, comme son nom le dit, est conçu pour être servi rapidement, sans préparation élaborée. Comme vous le découvrirez, votre machine à espresso Krups a été conçue avec flair pour une facilité d'utilisation et pour qu'elle soit durable.

XP 2000 canadien.qxd 28/06/06 10:43 Page 30

Description

Espresso :

A : couvercle espresso avec rangement des filtres
B : réservoir d'eau amovible
C : plaque chauffante pour tasses
D : tête de percolation
E : buse pour vapeur
F : accessoire à cappuccino pour moussage du lait
G : grille du plateau d'égouttage
H : plateau d'égouttage
I : porte-filtre
J : filtres à espresso pour café moulu 1 & 2 tasses
K : filtre à espresso pour dosettes ESE (Easy Serving Espresso)
L : filtre à eau « CLARIS - Aqua Filter System F088 » (accessoire non fourni)
M : mesure à café
N : interrupteur marche / arrêt avec voyant bleu de mise en marche
O : sélecteur de fonctions espresso
P : témoin lumineux orange de température

Café :

a : couvercle de la cafetière – accès au réservoir et au porte-filtre
b : réservoir de la cafetière
c : logement du porte-filtre
d : porte-filtre avec poignée à verrouillage
e : indicateur de niveau gradué du réservoir gradué
f : couvercle à charnière de la carafe
g : carafe
h : plaque chauffante
i : filtre à eau « Duo Filter XS 1000 » (accessoire non fourni)
j: interrupteur marche / arrêt de la cafetière avec voyant bleu de mise en marche

Pour commencer

Pour profiter pleinement des avantages de votre nouvelle machine à espresso Krups, veuillez lire attentivement et en entier les directives ci-dessous avant d'utiliser l'appareil.

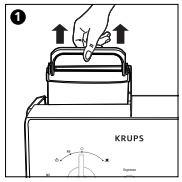
- Placez votre machine espresso sur une surface stable et résistante à la chaleur, à l'abri des éclaboussures et loin des sources de chaleur, comme des plaques chauffantes électriques ou d'une flamme.
- Branchez l'appareil dans une prise mise à la terre. Vérifiez que le voltage indiqué dans les spécifications techniques, sous l'appareil, correspond à votre installation électrique.
- Assurez-vous que le plateau d'égouttage et la grille sont en place lorsque vous utilisez l'appareil.

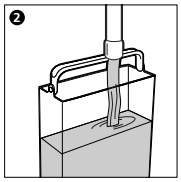
Avant de commencer

ESPRESSO

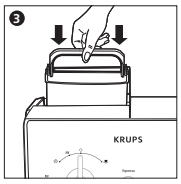
Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, nettoyez le système au complet :

• Ouvrez le couvercle et enlevez le réservoir d'eau en utilisant la poignée **(1)**. Remplissez le réservoir d'eau fraîche et froide **(2)**.

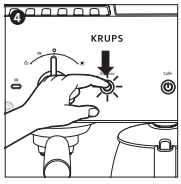




• Replacez le réservoir sur l'appareil et assurez-vous qu'il est solidement en place **(3)** puis refermez le couvercle.



• Mettez l'appareil en marche en appuyant sur le bouton (N) **(4)**. La pompe fonctionne alors pendant 2 secondes afin d'alimenter le système en eau et garantir un café chaud dès la 1e tasse.

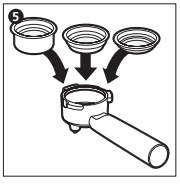


• Dés que l'appareil atteint la bonne température, le témoin lumineux orange s'éteint (P).

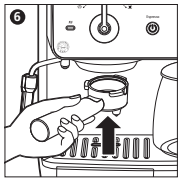
• **Votre machine à espresso est équipée de trois filtres conçus soit pour 1 tasse, soit pour 2 tasses d'espresso à partir de café moulu, soit pour les dosettes E.S.E. (Easy Serving Espresso).**

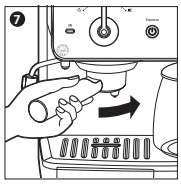
Le premier est livré dans le porte-filtre (I), les 2 autres sont dans l'emballage de l'appareil.

• Choisissez le filtre que vous souhaitez utiliser et placez-le dans le porte-filtre **(5)**. Rangez les 2 autres dans le couvercle espresso (A).

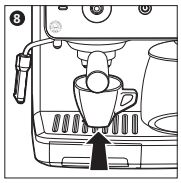


- Placez ensuite le porte-filtre sous la tête de percolation de l'appareil. Pour vous assurer que le porte-filtre est mis en place correctement, tournez la poignée de façon à ce qu'elle pointe vers la gauche, à un angle de 45 degrés **(6)**, placez le porte-filtre directement sous la tête de percolation, levez puis tournez la poignée vers la droite **(7)** aussi loin que possible.



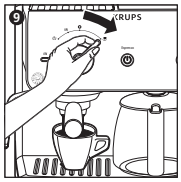


- Placez un récipient aussi large que possible sous le porte-filtre **(8)**.

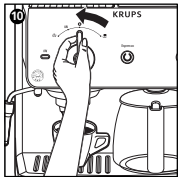


L'appareil est prêt à fonctionner.

- En tournant le bouton de commande vers la droite (O) en mode espresso, l'eau coulera dans les tuyaux de l'appareil **(9)**.



- Laissez couler environ 8 oz (250 ml) puis replacez le bouton de commande (O) en position centrale **(10)**.



Pour la mise en marche de la cafetière, consulter la section CAFE FILTRE.

Utilisation des différentes fonctions de votre appareil à espresso

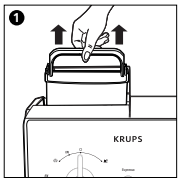
1. Préparation d'un espresso

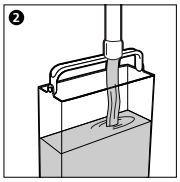
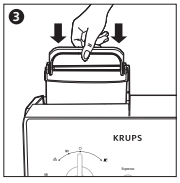
Afin de dégager tous les arômes du café et vous donner entière satisfaction, cette machine réalise une pré-percolation avant chaque café. La pompe fonctionne 3 secondes, s'interrompt les 3 secondes suivantes puis continue le cycle jusqu'à la fin de la préparation.

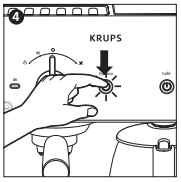
. AVEC DU CAFÉ MOULU

Pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons de préchauffer les accessoires (porte-filtre, filtres et tasses) sans y mettre de café moulu. Pour ce faire :

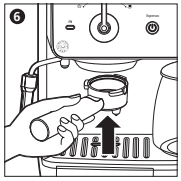
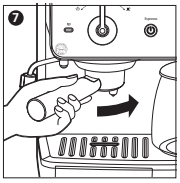
• Remplissez le réservoir d'eau fraîche et froide **(1) (2) (3)** et mettez l'appareil en marche **(4).**



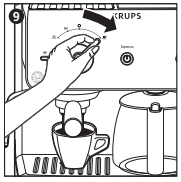





• Mettez en place le porte-filtre et un filtre vide **(6) (7)**, et placez les tasses à espresso en dessous.

• Dès que l'appareil atteint la bonne température, le témoin lumineux orange s'éteint (P).
• Tournez le bouton de commande (O) en mode espresso **(9)**. Tenez compte de la pré-percolation.

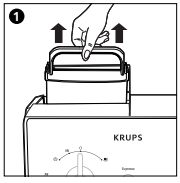


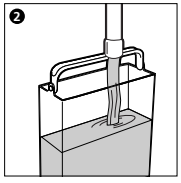
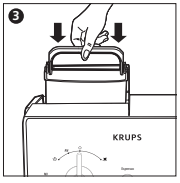
• Les tasses se rempliront d'eau chaude. Une fois qu'elles sont remplies, remettez le bouton (O) en position centrale et videz les tasses.

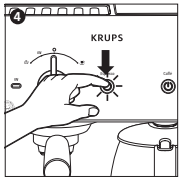
Après avoir préparé votre premier espresso et une fois que l'appareil est chaud, vous pouvez préchauffer les tasses sur la plaque chauffante (C).

. Préparer un espresso :

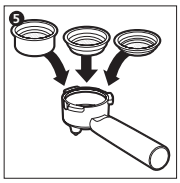
• Remplissez le réservoir d'eau **(1) (2) (3)** et mettez l'appareil en marche **(4)**.



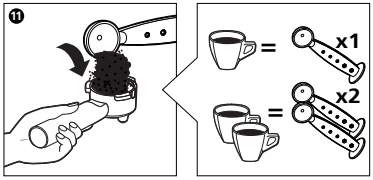



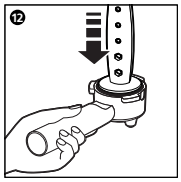


• Placez le filtre d'une tasse ou de deux tasses dans le porte-filtre **(5)**.

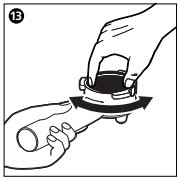


• Mettez du café moulu dans le filtre (1 ou 2 mesures) et compactez-le fermement; le café doit être au même niveau que le rebord du filtre **(11) (12)**.

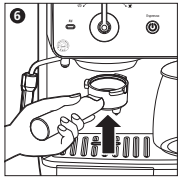


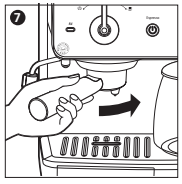


• Enlevez tout reste de café sur le pourtour du filtre **(13)**.

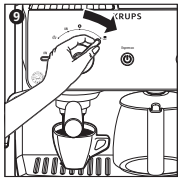


• Replacez le porte-filtre dans l'appareil. Tournez le porte-filtre de façon à ce qu'il soit solidement verrouillé en place **(6) (7)**.

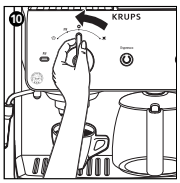




• Placez une ou deux tasses à espresso sous le porte-filtre.
Dès que l'appareil atteint la bonne température, le témoin lumineux orange s'éteint.
• Tournez le bouton de commande (O) en mode café **(9)**. Tenez compte de la pré-percolation.

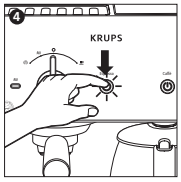


• Lorsque la quantité d'espresso désirée est atteinte, tournez le bouton (O) en position centrale **(10)**.



• Retirez le porte-filtre et jetez le marc de café utilisé **(14)**. Le filtre peut être rempli de nouveau pour préparer d'autres espressos.

Attention : si le réservoir d'eau est vide ou mal installé et que la pompe fonctionne, vous entendrez un son très particulier, plus fort que le son normal de fonctionnement. Si cela survient, appuyez sur l'interrupteur marche / arrêt (4). Vérifiez le réservoir d'eau et remplissez-le au besoin.



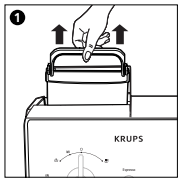
Ne laissez jamais l'appareil fonctionner lorsque le réservoir d'eau est vide car cela peut endommager la pompe.

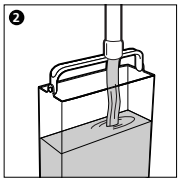
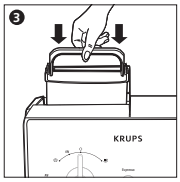
. AVEC LE FILTRE SPÉCIAL POUR DOSETTES E.S.E.

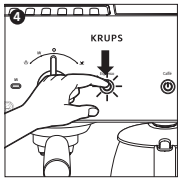
Le système E.S.E est conçu pour la réalisation d'espressos « ristretto » (serré) à l'italienne. La quantité de café correspond à 35 ml et à 20 secondes de passage de l'eau.
Les dosettes « ESE », qui signifie « Easy Serving Espresso » (préparation simplifiée de l'espresso), est une mesure prédéterminée de café moulu et compacté entre deux papiers filtres qui le rendent prêt à l'emploi. Ce système simplifie la préparation de l'espresso en évitant les opérations de dosage, de tassage et en facilitant le nettoyage de l'appareil.
Il n'est pas recommandé d'utiliser les dosettes E.S.E. pour préparer plus d'un espresso ou pour préparer un espresso allongé.
Nous vous conseillons de prendre soin de ne pas déformer les dosettes E.S.E. lorsque vous les manipulez ou les rangez.
Pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons de préchauffer les accessoires (porte-filtre, filtres et tasses) sans café. Pour ce faire, consultez la section « Préparation d'un espresso » ci-dessus.

. Préparer un espresso :

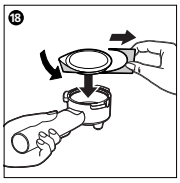
• Remplissez le réservoir d'eau **(1) (2) (3)** et mettez l'appareil en marche **(4)**.





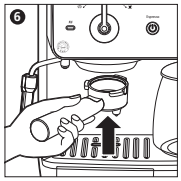
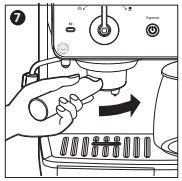
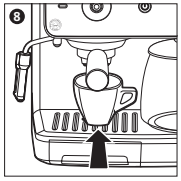
Placez la dosette E.S.E. **(18)**.



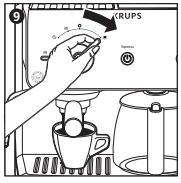
Déchirez l'excédant de papier autour de la dosette en suivant les pointillés. Placez la dosette E.S.E. dans le porte-filtre AVEC L'INSCRIPTION ROUGE VERS LE BAS (repliez bien les coins du papier).

• **Assurez-vous de placer le papier complètement à l'intérieur du filtre, sinon il pourrait y avoir des fuites.**

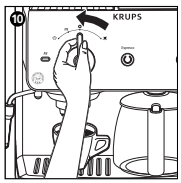
Pour une crème plus riche et épaisse, il faut placer la dosette E.S.E. correctement.
Pour éviter les fuites du porte-filtre et assurer un meilleur cycle de percolation, il faut verrouiller la poignée hermétiquement et adéquatement.
Placez le porte-filtre dans la tête de percolation et tournez fermement la poignée vers la droite, aussi loin que possible **(6) (7) (8)**.

• Dés que l'appareil atteint la bonne température, le témoin lumineux orange s'éteint.
• Tournez le bouton de commande (O) en mode espresso **(9)**. Tenez compte de la pré-percolation.



• Lorsque la quantité d'espresso désirée est atteinte (35 ml), tournez le bouton de commande (O) en position centrale **(10)**.



• Retirez le porte-filtre de la tête de percolation et jetez la dosette de café usagée.

2. FONCTION VAPEUR

Le bruit sourd que vous entendez lorsque l'appareil produit de la vapeur provient de la régulation intermittente de la pompe et n'a aucun effet sur le bon fonctionnement de l'appareil.

Si vous voulez faire un espresso immédiatement après la vapeur, laissez d'abord l'appareil refroidir à la température adéquate pour la préparation de l'espresso.

• Lorsque vous ramenez le sélecteur en position O, **l'appareil refroidit automatiquement en lançant 3 cycles de pompage**. L'eau froide ainsi pompée va venir refroidir le système de chauffe. Durant les cycles de pompage, le surplus de vapeur contenu dans le système de chauffe se libère avec l'eau chaude dans le plateau d'égouttage. Le dégagement de vapeur et le bruit qui l'accompagne sont nécessaires au refroidissement de l'appareil.

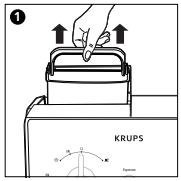
Attention : pendant et après l'utilisation, les parties métalliques de la buse (E) et de l'accessoire à cappuccino (F) sont très chaudes.

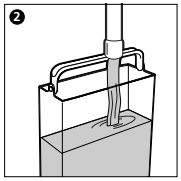
. Utilisation de l'accessoire à cappuccino (F)

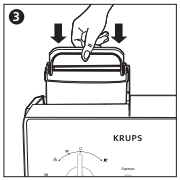
L'accessoire à cappuccino facilite la préparation de lait chaud ou de mousse de lait pour la réalisation d'un cappuccino, d'un café latte ou d'un chocolat chaud par exemple.

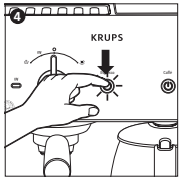
Il est préférable d'utiliser du lait très frais et très froid (conservé au réfrigérateur).

• Remplissez le réservoir d'eau fraîche et froide **(1) (2) (3)** et mettez l'appareil en marche **(4)**.

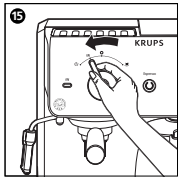




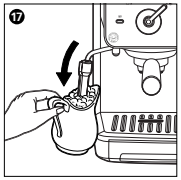




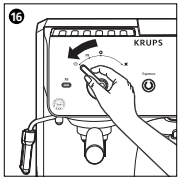
• Placez l'accessoire à cappuccino (F) sur la buse.
• Placez une tasse sous l'accessoire à cappuccino.
• Versez environ 30 oz (1/2 tasse ou 100 ml) de lait froid dans un récipient.
• Lorsque votre appareil est prêt pour la préparation d'un espresso, tournez le bouton de commande (O) en mode préchauffage **(15)**.



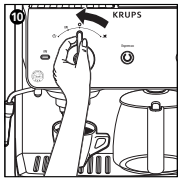
Le témoin lumineux orange s'allume. Dés que le témoin s'éteint, l'appareil est prêt. Placez votre récipient sous l'accessoire de façon à ce que son extrémité trempe dans le lait, sans toucher le fond **(17)**.



• Tournez le bouton de commande (O) en mode vapeur **(16)**.



• Une fois la quantité désirée de mousse de lait obtenue, ramenez le bouton de commande (O) en position centrale **(10)**.

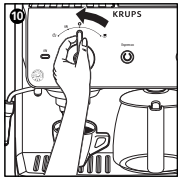


Pour éviter que le lait ne sèche sur l'accessoire à cappuccino, suivez les directives suivantes:

• Placez un récipient rempli d'eau sous l'accessoire à cappuccino (F).

Procédez comme pour la préparation de lait mousseux mais cette fois avec de l'eau, pendant environ 1 minute.

• Tournez le bouton de commande (O) en position centrale **(10)**.



• Nettoyez l'accessoire à cappuccino avec un linge humide.

• Pour un nettoyage en profondeur de l'accessoire à cappuccino, consultez la section « entretien » ci-dessous.

Si vous voulez préparer un espresso immédiatement après avoir moussé le lait, laissez d'abord l'appareil refroidir à la température adéquate pour la préparation de l'espresso.

Recettes

Dégustez votre espresso comme vous **l'aimez** : lorsque vous désirez vous détendre ou pour terminer un bon repas.
Voici quelques recettes à réaliser avec votre machine à espresso.

. Espresso classique

- Mesurez une cuillère de café à espresso de bonne qualité et bien torréfié et préparez-le directement dans la tasse préchauffée.

Si vous utilisez du bon café bien moulu, une belle couronne de mousse décorera la tasse.

- Ajoutez du sucre si vous le souhaitez et régalez-vous. L'espresso classique se boit sans lait.

. Cappuccino

Pour un cappuccino dans les règles de l'art, les quantités idéales sont les suivantes: 1/3 de café, 1/3 de lait chaud, 1/3 de mousse de lait. La quantité de lait chaud et de mousse doit donc être d'environ le double de celle du café préparé.

- Utilisez de grandes tasses que vous aurez chauffées au préalable.
- Remplissez-les de café pour l'équivalent d'une tasse à espresso et complétez avec du lait que vous aurez fait mousser en utilisant l'accessoire à cappuccino.
- Pour finir, saupoudrez de chocolat en poudre.

. Café latte

- Préparez un espresso classique dans une grande tasse.
- Ajoutez un nuage de crème.

Vous pouvez aussi remplacer la crème par du lait chaud.

. Café corretto*

- Préparez une tasse d'espresso comme d'habitude.
- Corrigez ensuite légèrement le goût en ajoutant 1/4 ou 1/2 verre à liqueur de cognac.

L'anisette, l'eau de vie de raisins, le Sambuco, le Kirsch et le Cointreau conviennent aussi à cet effet.

. Liqueur au café*

- Mélangez dans 1 bouteille vide de 0,75 litre, 3 tasses d'espresso, 250 g de cassonade, 1/ 2 litre de cognac ou de Kirsch.
- Laissez macérer le mélange pendant au moins 2 semaines.

Vous aurez ainsi une liqueur délicieuse, surtout pour les amateurs de café.

. Café glacé à l'italienne

4 glaçons à la vanille, 2 tasses d'espresso froid sucré, 1/8 l de lait, crème fraîche, chocolat râpé.

- Mélangez l'espresso froid avec du lait.
- Répartissez les glaçons dans des verres, versez le café dessus et décorez avec la crème fraîche et le chocolat râpé.

. Café à la frisonne*

- Ajoutez un petit verre de rhum à une tasse d'espresso sucré.
- Décorez avec une bonne couche de crème fraîche et servez.

. Espresso flambé*

2 tasses d'espresso, 2 petits verres de cognac, 2 cuillerées à café de cassonade, crème fraîche.

- Versez le cognac dans des verres résistants à la chaleur, chauffez et flambez.
- Ajoutez le sucre, mélangez, versez le café et décorez de crème fraîche.

Si on le désire, l'espresso peut aussi être dilué avec un peu d'eau bouillante.

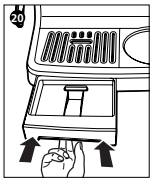
(* : L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.)

Nettoyer l'appareil

- Ne lavez jamais les accessoires de votre machine à espresso au lave-vaisselle.
Vous devez vider le réservoir d'eau après utilisation.

. Le plateau d'égouttage

Si vous préparez plusieurs espressos de suite, vous devez vider le plateau de temps en temps (environ chaque 7 à 8 espressos) **(19)**. Il est normal qu'il y ait de l'eau, **cela n'indique pas la présence d'une fuite mais la purge du thermoblock de votre machine**. Au besoin, nettoyez le plateau et la grille avec de l'eau et un peu de savon liquide non abrasif, rincez-les et séchez-les. Remettez-les en place correctement **(20)**.



. La tête de percolation, le filtre et le porte-filtre

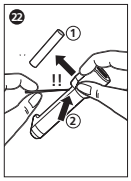
Ces accessoires doivent être nettoyés après chaque utilisation. Passez simplement un linge humide sur la tête de percolation et lavez les autres pièces avec de l'eau et un peu de savon à vaisselle non abrasif, rincez-les et séchez-les.
Si la tête de percolation est très obstruée, dévissez la grille, nettoyez-la puis replacez-la en pressant fermement **(21).**

Lorsque vous n'utilisez pas votre machine à espresso, ne laissez pas le porte-filtre en place afin de prévenir l'usure du joint d'étanchéité.

. La plaque chauffante : pour la nettoyer, enlevez-la et lavez-la avec de l'eau et un peu de savon à vaisselle non abrasif, rincez-la et séchez-la.

. L'accessoire à cappuccino

L'accessoire à cappuccino est démontable pour permettre un nettoyage en profondeur. Lavez-le avec de l'eau et un peu de savon à vaisselle non abrasif au moyen d'une petite brosse. Rincez-le et séchez-le.
Avant de le remettre en place, assurez-vous que les trous d'entrée d'air (de part et d'autre du petit tube métallique) ne sont pas obstrués par des résidus de lait. Les déboucher avec une aiguille si nécessaire **(22)**.



Détartrage

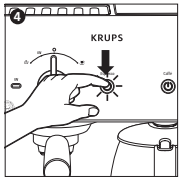
- Détartrez régulièrement votre appareil à espresso avec de l'acide citrique ou tartrique.
- Attention : lorsque vous procédez au détartrage de votre appareil à espresso, l'acide contenu dans la poudre de détartrage peut endommager le plan de travail ou toute autre surface avec laquelle il serait en contact.
- **La garantie exclut les appareils à espresso qui ne fonctionnent pas ou mal parce que le détartrage n'a pas été effectué.**

Nous vous conseillons d'utiliser **l'accessoire de détartrage Krups, référence F054,** disponible dans les Centres de service agréés Krups. Cet accessoire comprend, en plus de deux doses de détartrage, un ruban testeur de dureté de l'eau pour évaluer la fréquence de détartrage de votre appareil en utilisation normale. L'entartrage dépend de la dureté de l'eau mais aussi de l'utilisation. La fréquence de détartrage indiquée par l'accessoire F054 est donc donnée à titre indicatif.

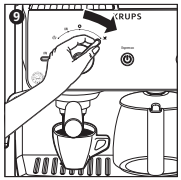
- Suivez ensuite la méthode suivante :

- Enlevez la cartouche Claris-Aqua Filter System si vous en avez mise une en place.
- Dévissez la grille de la tête de percolation et nettoyez-la **(21)**.

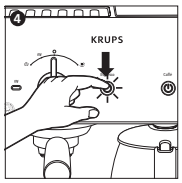
- Dissolvez un sachet de l'accessoire F054 dans un demi-litre d'eau tiède et versez le tout dans le réservoir d'eau vide.
- Mettez l'appareil en marche en appuyant sur le bouton (N) **(4)**. Dés que l'appareil atteint la bonne température, le témoin lumineux orange s'éteint.

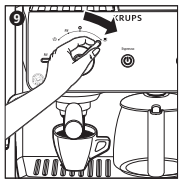


- Placez un récipient sous la tête de percolation. Faites passer environ 1/3 du liquide directement, en mettant le sélecteur sur la position **(9)**.

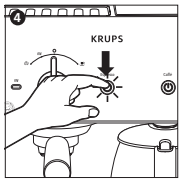


- Arrêtez l'appareil en appuyant sur le bouton (N) **(4)** et en laissant la position **(9)** enclenchée et attendez 10 à 15 minutes pour laisser agir le détartrant.





- Remettez ensuite l'appareil en marche en appuyant sur le bouton (N) **(4)** et laissez s'écouler le reste du liquide.



- Rincez ensuite avec deux réservoirs d'eau claire, nettoyez la tête de percolation et remettez la grille sur la tête de l'appareil (consultez la section « Nettoyer l'appareil »).

Dépannage

Problèmes	Causes probables	Actions correctives
L'espresso n'est pas assez . chaud.	Les tasses, le filtre et porte-filtre sont froids.	Préchauffez les accessoires (tasses, filtre et porte-filtre). Voir le paragraphe «Préparation d'un espresso».
Fuite de café au niveau du porte-filtre.	Le porte filtre n'est pas monté correctement ou insuffisamment serré.	Voir le paragraphe «Préparation d'un espresso».
	Il reste de la mouture sur le bord du filtre.	Nettoyez le tour du filtre et le joint.
	Le joint de la tête de percolation est sale.	Nettoyez le joint avec un linge humide.
	Le joint de la tête de percolation est défectueux.	Contactez un Centre de service agréé Krups.
	La dosette ESE n'est pas placée correctement.	Assurez-vous que les rebords de papier sont à l'intérieur du porte-filtre.

Bruit très fort dans la pompe.	Pas d'eau dans le réservoir.	Remplissez le réservoir.
	Réservoir mal monté.	Appuyez fermement sur le réservoir.
	Mouture trop vieille ou très sèche et la pompe ne peut créer de pression.	Utilisez une mouture fraîche.
L'eau ne passe pas.	Pas d'eau dans le réservoir.	Remplissez le réservoir.
	Réservoir mal monté.	Appuyez fermement sur le réservoir.
	Le filtre est bouché, la mouture est trop fine ou trop tassée.	Nettoyez le filtre et la grille de la la tête. Voir le paragraphe « Entretien » et essayez une mouture moins fine.
	Grille de la tête de percolation encrassée.	Mettez la grille à tremper dans la solution de détartrage. Voir le paragraphe « Entretien ».
	Appareil entartré.	Voir le paragraphe « Détartrage ».
L'eau passe trop vite.	Mouture trop grosse.	Essayez une mouture plus fine.
	Quantité de mouture insuffisante.	Utilisez la cuillère fournie pour mesurer le café.
	Mouture non tassée.	Tassez plus la mouture.
L'espresso n'a pas de crème. (mousse sur le café)	Mouture trop grosse.	Essayez une mouture plus fine.
	Mouture pas assez tassée.	Tassez plus la mouture.
	Mouture vieille ou trop sèche.	Utilisez une mouture fraîche.
Le lait n'est pas très mousseux.	Accessoire à cappuccino bouché.	Voir le paragraphe « Entretien ».
	Lait trop vieux.	Utilisez du lait frais.
	Lait tiède.	Mettez le lait au réfrigérateur.
	Le lait ne convient pas.	Essayer une autre marque de lait.
Beaucoup d'eau sur la mouture.	Mouture non tassée.	Tassez bien la mouture.
	Quantité de mouture insuffisante.	Rajoutez de la mouture.

Café filtre

Avant la première utilisation

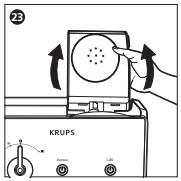
- Faites fonctionner une première fois la cafetière avec 1 l d'eau, sans mouture.

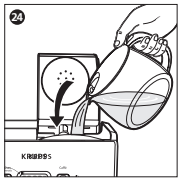
Préparation du café

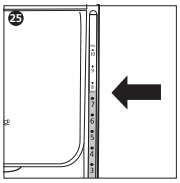
La qualité de l'eau que vous utilisez est déterminante pour le goût de votre café. Vous devez vous assurer que l'eau est fraîchement sortie du robinet (afin qu'elle n'ait pas eu le temps de devenir stagnante au contact de l'air), qu'elle est exempte d'odeur de chlore et qu'elle est relativement froide.

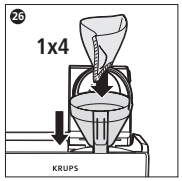
Nous vous recommandons de la filtrer avec une cartouche Krups Duo référence XS1000 vendue séparément.

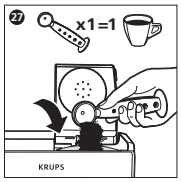
• Suivez les illustrations de 23 à 29.

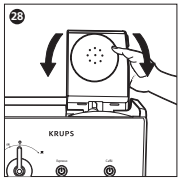


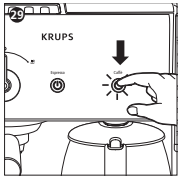








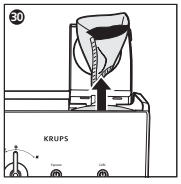




• Utilisez uniquement de l'eau froide et un filtre papier n°4 ou un filtre permanent.
• La cafetière s'arrête automatiquement lorsque la carafe est retirée, ce qui permet de servir un café avant la fin de l'infusion. Replacez rapidement la carafe pour éviter tout débordement.
• Respectez la quantité d'eau maximum dans le réservoir en se référant au niveau d'eau (e).
• Attendez quelques minutes avant de préparer une seconde infusion de café.
• La carafe (g) et son couvercle (f) sont compatibles pour un réchauffage au micro-ondes. Ne laissez jamais votre carafe vide dans le micro-ondes.

Nettoyage

• Pour évacuer la mouture usagée, retirez le porte-filtre de la cafetière **(30)**.



• Débranchez l'appareil.
• Ne nettoyez pas l'appareil chaud.
• Nettoyez-le avec un chiffon ou une éponge humide.
• Ne mettez jamais l'appareil dans l'eau ou sous l'eau courante.
• La carafe en verre, le couvercle et le porte- filtre sont lavables au lave-vaisselle.

XP 2000 canadien.qxd 28/06/06 10:43 Page 45

Détartrage

Nombre de cycles entre 2 détartrages		
	Sans filtre Duo	Avec filtre Duo
Eau douce	60	120
Eau dure	40	80

Vous pouvez utiliser :
- soit un sachet de détartrant dilué dans 250 ml d'eau,
- soit 250 ml de vinaigre d'alcool blanc.
- Versez dans le réservoir (b) et mettez la cafetière en marche (sans mouture).
- Laissez couler la moitié dans la carafe (g), puis arrêtez.
- Laissez agir une heure.
- Remettez la cafetière en marche pour terminer l'écoulement.
- Rincez la cafetière en la faisant fonctionner 2 ou 3 fois avec 1 l d'eau claire.

La garantie exclut les cafetières ne fonctionnant pas ou mal parce que le détartrage n'a pas été effectué.

En cas de problème

- Vérifiez :
- le branchement.
- que l'interrupteur est en position «I».

- Il semble y avoir une fuite
- Vérifiez si le réservoir d'eau n'a pas été rempli au-delà de la limite maximale.

- Le temps d'écoulement de l'eau est trop long ou les bruits sont excessifs :
- détartrez votre cafetière.

Votre appareil ne fonctionne toujours pas ? Adressez-vous à un Centre de service agréé Krups.

XP 2000 canadien.qxd 28/06/06 10:43 Page 46

GARANTIE LIMITÉE

Ce produit Krups est garanti contre les défauts de fabrication un an à compter de la date d'achat. Au cours de cette période, un produit Krups présumé défectueux sera examiné et s'il est reconnu comme tel par Krups, il sera réparé ou remplacé, à la discrétion de Krups, sans aucuns frais pour le client. Si un produit de remplacement est envoyé, la durée de la garantie reste celle fournie avec le produit original. Cette garantie ne s'applique pas si le défaut est dû à une mauvaise utilisation du produit par l'acheteur, à une négligence, à un mauvais suivi des instructions de Krups, ou encore à l'utilisation du produit avec un courant ou un voltage différents de ceux indiqués sur le produit. Elle ne s'applique pas non plus en cas de modification ou de réparation non autorisée par Krups, ni en cas d'utilisation commerciale.
LES GARANTIES EXPOSÉES DANS CE LIVRET SONT EXCLUSIVES À CE PRODUIT ET EXHAUSTIVES, ET AUCUNE AUTRE GARANTIE, EXPLICITE OU IMPLICITE, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE OU AUTRE POUR UNE UTILISATION SPÉCIFIQUE, N'EST DÉLIVRÉE NI AUTORISÉE PAR KRUPS.

Puisque certains États ou certaines provinces ne permettent pas de restreindre la durée d'une garantie ni de stipuler des exclusions quant aux dommages directs ou indirects, les restrictions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer. Cette garantie vous donne des droits précis reconnus par la loi et les droits supplémentaires peuvent varier d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre.

Si vous pensez que votre produit est défectueux, apportez-le (ou envoyez-le port payé) avec votre preuve d'achat au Centre de service Krups le plus près. (Veuillez contacter le Centre de service à la clientèle de votre pays - voir la liste ci-dessous- pour obtenir l'adresse du Centre de service Krups agréé le plus près.)

XP 2000 canadien.qxd 28/06/06 10:43 Page 47

Si vous envoyez le produit, veuillez y joindre une lettre nous expliquant la nature de votre réclamation et du défaut revendiqué.
Si vous avez des questions supplémentaires, veuillez appeler notre Centre de service à la clientèle :

É.-U. : 1-800-526-5377;
Du lundi au vendredi, de 8 h 30 à 19 h 00 (HNE).
www.KrupsUSA.com

Veuillez noter que ces heures sont sujettes à modifications.
Lorsque vous communiquez avec notre Centre de service à la clientèle, assurez-vous d'avoir avec vous le numéro correspondant au type de produit de votre appareil KRUPS. Il est essentiel d'avoir ce renseignement lorsque vous communiquez avec l'un des représentants de notre Centre de service à la clientèle, qui sera ainsi davantage en mesure de répondre adéquatement à vos questions. Le numéro correspondant au type de produit est inscrit au bas de l'appareil.
Toute correspondance générale peut être adressée à :

É.-U. :
Krups
196, avenue Boston
Medford, MA 02155

Nous n'acceptons que des lettres à cette adresse. Les envois et les colis qui ne possèdent pas de code d'autorisation seront refusés.

Canada : 1-800-418-3325;
Du lundi au vendredi, de 8 h 30 à 16 h 30 (HNE)
www.Krups.ca

Canada :
Groupe SEB Canada Inc.
455, Finchdene Square
Scarborough, Ontario M1X 1B7